附件1

本次检验项目

一、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目包括酸价(以脂肪计)（KOH）、大肠菌群、水分、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)等5个指标。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等8个指标。

3.调味面制品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、三氯蔗糖、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等10个指标。

二、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、酸价(以脂肪计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等6个指标。

2.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价(以脂肪计)、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

三、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年第 11 号）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第四批)》（整顿办函[2010]50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、沙丁胺醇、甲氧苄啶、地塞米松、氟苯尼考、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、恩诺沙星等16个指标。

2.香蕉抽检项目包括氟唑菌酰胺、噻虫嗪、吡虫啉、噻虫胺、腈苯唑等5个指标。

3.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、水胺硫磷、联苯菊酯、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、丙溴磷、氯唑磷、三唑磷、克百威等10个指标。

4.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星等9个指标。

5.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈等4个指标。

6.豇豆抽检项目包括倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈、噻虫嗪、三唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等14个指标。

7.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、毒死蜱、吡虫啉等6个指标。

8.猪肉抽检项目包括利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、替米考星、氟苯尼考、氯丙嗪、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等15个指标。

9.芹菜抽检项目包括阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、敌敌畏、甲萘威、灭蝇胺、水胺硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

10.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、啶虫脒、三唑醇、克百威等7个指标。

11.海水蟹抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等6个指标。

12.海水鱼抽检项目包括呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等7个指标。

13.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟虫腈、金刚乙胺、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、甲砜霉素等13个指标。

14.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、甲氧芐啶、四环素、替米考星、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、呋喃它酮代谢物、土霉素等17个指标。

15.茄子抽检项目包括氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、噻虫嗪、克百威、镉(以Cd计)等6个指标。

16.韭菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、腐霉利、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等23个指标。

17.辣椒抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、啶虫脒、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等9个指标。

18.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)等4个指标。

19.梨抽检项目包括水胺硫磷、克百威、吡虫啉、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵等8个指标。

20.海水虾抽检项目包括土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等8个指标。

21.菠菜抽检项目包括阿维菌素、铬(以Cr计)、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)等16个指标。

22.羊肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、金霉素等7个指标。

四、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

2.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、氨基酸态氮、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等7个指标。

3.辣椒酱抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

4.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等7个指标。

5.料酒抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

6.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等5个指标。

7.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等7个指标。